ANNO II. — N.° 18. Sabbato 4 Marzo 1854.

L' ANNOTATORE FRIULANO

Giornale di Agricoltura, Arti, Commercio e Belle Lettere

Si pubblica ogni *Mercoledì* e *Sabato*. — L'associazione annua è di A. L. 20 in Udine, fuori A. L. 24, semestre in proporzione. — Un numero separato costa *Cent.* 50. — Le spedizione non si fa a chi *non anticipa* l' importo. — Chi non rifiuta il foglio entro otto giorni dalla spedizione si avrà per tacitamente associato. — Le associazioni si ricevono in Udine all' Ufficio del Giornale. — Lettere, gruppi ed Articoli franchi di porto. — Le lettere di reclamo aperte non si affrancano. — Le ricevute devono portare il timbro della Redazione. — Il prezzo delle inserzioni a pagamento è fissato a Cent. 15 per linea oltre la tassa di Cent. 50 — Le linee si contano a decine.

Se il frumento di primavera possa essere di tornaconto a coltivarsi quest' anno.

Il bravo coltivatore deve saper variare a tempo le sue coltivazioni, anche a seconda del momentaneo tornaconto di esse. Si domanda ora, se questo tornaconto possa essere offerto in quest' anno dal seminare il frumento marzuolo.

Rispondiamo, che in alcuni casi particolari questo tornaconto ci può essere anche quest' anno. Vogliamo sperare, che il raccolto del frumento del 1854 abbia a riuscire abbondante, od almeno migliore che l' anno scorso. Però esso dovrà subito supplire al vuoto rimasto nell' approvvigionamento di quest' anno, essendo il primo raccolto; e questo vuoto si manifesterà nel paese per tutte le classi, ed anche altrove, massimamente in que' paesi i di cui raccolti sono tardi, come la Granbretagna.

Siccome, a tacere della guerra che minaccia, la discesa del nuovo raccolto dalla Russia e dai paesi danubiani, non può mai essere tanto sollecita come nei nostri paesi, così può avervi il caso di trovare buoni prezzi per l' esportazione del frumento nostro, o delle nostre farine, mediante il commercio triestino. In tal caso potrebbe riuscire vantaggioso per il paese l' avere un numero maggiore di campi coltivati a frumento; per cui la seminagione del marzuolo potrebbe consigliarsi.

D' altra parte, siccome questa coltivazione straordinaria non deve prendere il posto del granturco, così il frumento marzuolo sarebbe conveniente di seminarlo ne' campi che si destinano a trifoglio, da gettarsi poi per entro più tardi, ond' essere sfalciato una prima volta l' autunno. Così s' avrebbe un raccolto anticipato d' un pajo di mesi rispetto al granturco, e preparando dei campi a foraggio per l' anno prossimo, si potrebbe dirompere qualchedunο di prato artificiale, per ottenervi quest' anno stesso un buon raccolto di granturco.

Circa alla semente del grano marzuolo, essa è la medesima di quel d' autunno; essendo soltanto, con una coltura continua per alcuni anni, abituato ad una vegetazione più pronta. Però si potrebbe trovarne nei paesi di montagna dove s' usa. Questo grano, nelle terre ricche e leggere, produce talora più che non l' autunnale. Bisogna però preparare bene il suolo e seminarlo fitto, onde non maturi inegualmente.

Sarebbero inoltre, ci sembra, da consigliarsi le famiglie dei contadini che non seminarono orzo, o spelta, a seminarne nel marzo un poco, per averne minestre nell' epoca che questo raccolto precede quello del granturco. Così e' devono procurare di avere nell' orto piselli, fagiuoli ed altri legumi primaticci. Per i poveri contadini l' avere un qualche raccolto un mese o due prima degli altri può essere quest' anno di grandissimo vantaggio. *Queste e simili avvertenze si raccomandano ai preti di campagna ed alle persone tutte, che hanno debito di curare il benessere dei campagnuoli.* (*)

*] Il sig. Rosnati consiglia nel *Coltivatore* del Gera i contadini a *procurarsi anticipatamente un qualche nutrimento* col seminare qualche campo di *cinquantino*, che può essere maturo quando l' altro granturco dovrebbe durare tuttavia un mese prima di maturarsi, e quindi soccorrere opportunamente ai loro bisogni. — Nelle terre leggere, ma calde del medio Friuli s' usa appunto coltivare il così detto *cinquantin promiedi*, che anticipa d' alquanto la sua maturazione rispetto al granturco più grande. Se però quest' anno ogni famiglia di contadini, in un campo ben lavorato e ben concimato, seminasse il cinquantino, o quarantino, *sarebbe savio consiglio*. Dopo si potrebbe seminarvi la segale, o delle rape, od il gran saraceno. La prima venendo per tempo potrebbe anche adoperarsi come foraggio.

CASI

TRATTI DALLA SCIENZA DEL BEN VIVERE SOCIALE E DELL' ECONOMIA DEGLI STATI.

CASO VII.°

Alcuni monopolii non si possono condannare.

La condanna dei monopolii non si può estendere alle patenti, mercè le quali si promette all' inventore di un processo migliorato o di un' impresa nuova di godere, per un dato tempo, il privilegio esclusivo di usare del suo miglioramento, o di far pagare un tanto a chi approfitta della sua impresa. Questo non è un vender cara la merce per suo vantaggio, ma solo un posporre una parte del buon prezzo accresciuto che il pubblico deve all' inventore, onde ricompensarlo del servigio. Niuno negherà ch' ei non dovesse esserne ricompensato, nè tampoco che, se a tutti fosse ad un tratto concesso di valersi del suo trovato, senza aver partecipato alle fatiche o alle spese che dovè sostenere per tradurre in atto la sua idea, tali fatiche o tali spese non sarebbero sopportate da alcuno, tranne che lo Stato dasse un' assegno pecuniario all' inventore pel servigio renduto. Questo si è compito in alcuni casi, e può compiersi senza inconvenienti, ma solo quando si tratta di grandi e generali benefizii pubblici; ma ordinariamente è da preferirsi un privilegio esclusivo, di durata temporanea, perchè non lascia nulla alla discrezione di alcuno; perchè la ricompensa data da esso dipende dall' utilità dell' invenzione, e quanto è più grande questa tanto è maggiore la ricompensa; e perchè vien pagata dalle persone stesse a cui vien renduto il servigio, i consumatori della merce.

APPENDICE

LA CORSA DEL PALAZZO

TRADIZIONE UMBRA

continuazione vedi Num. 17.

Ma il nuovo giorno fissato per porre ad effetto quanto in quella sera erasi convenuto tra Michele e Cecilia, trovatosi che la povera pazza in preda a fortissimo assalto febbrile accennava a un vicino pericolo, non si pensò più che alle cure richieste dalla sopravvenuta sciagura e senz' ombra di gelosi riguardi Michele non esitò a cooperar con Astorre alle necessità di quel male improvviso. La pena dell' incalzante infortunio faceva riguardar come puerili e insensate le angustie che l' operosa pietà di Astorre per Aurelia aveva potuto far nascere. A capo di un altro giorno la malattia parve sensibilmente aumentarsi. Una decisa ripugnanza per ogni sorta di cibi e un vomito frequente erano i segni, diremo così più appariscenti, con cui la forza del morbo mostravasi in quella povera natura. La misera si portava spesso le mani alla fronte come per calmarvi un acuto dolore; usciva a quando a quando in gemiti soffocati; concitato e anelante era il respiro e pareva avesse perduto affatto la virtù di significare come prima i suoi desiderii più vivi. Si era poi ridotta ad un silenzio assoluto ed invincibile. S' incominciò fortemente a temere per la sua esistenza. Un medico, col quale si usarono le necessarie precauzioni a nascondere tuttociò che era estraneo alla sventura da pochi dì sopraggiunta, assicurò che il caso era grave e che i sintomi non lasciavano dubbio, trattarsi, com' egli diceva, di una violenta *tifoide* prossima all' ultimo stadio dell' ordinario suo corso. Predisse, che un profondo letargo sarebbe succeduto al sopore in cui allora l' inferma si trovava caduta. Prescrisse il metodo di cura e consigliò l' assistenza di un Sacerdote.

Astorre, Michele, Cecilia, Marta parvero abbandonarsi a quel dolore che nasce dal sacrificio di una sacra affezione, dal sentimento che la nostr' anima è sul punto di perdere un tesoro cui si aveva senza saperlo attaccata una parte della vita. Quelle quattro creature provavano le medesime pene, e non v' era diversità che nel grado; mentre le particolari considerazioni che avrebbero potuto mostrare a ciascuna di esse in quel comune affanno una varia ragione per addolorarsi, erano assorbite interamente dall' idea del patimento di Aurelia nell' assalto terribile e arcano che move alla vita la morte nell' ora del divino richiamo; e tutte, come le consigliava la amorosa sollecitudine che nei grandi infortunj alla nostra natura è istintiva, si raccoglievano intorno al letto della tribolata fanciulla, passando ivi le lunghe ore sempre in una medesima vicenda di timori e di speranze, senza che nessuno nascondesse all' altro i proprii palpiti, e volgesse un solo istante il pensiero ai proprii travagli.

Astorre, che dopo il ritrovamento di Aurelia aveva usato di passare la maggior parte del giorno nella casetta della famiglia del Bono, alla nuova malattia è inutile l' avvertire come egli prolungasse *fino* al mezzogiorno le visite del mattino, e *fino* all' annottare quelle della sera. Più di questo non potevano consentirgli i doveri di famiglia. Non sappiamo come gli riuscisse di tener celato al padre per tanto tempo le cure ch' egli spendeva nella casa del Bono. Non siamo certi neppure, se le avesse potute proprio nascondere; chè il menarglisi buona l' opera di amore consacrata a un' infelicissima creatura, poteva ben essere l' effetto di una condiscendenza creduta fertile di frutti inattendibili dall' assoluto rigore. Questa spiegazione è tradizionale come tutto il nostro racconto, e fondata sul carattere di *bontà* assegnato dalla voce popolare di quell' epoca al signor Ludovico de Comitibus; ma i nostri lettori certo non vorranno tener quella voce per la *voce di Dio*, e se diremo loro, che per alcuni raffronti storici ci è nato il sospetto che il padre di Astorre, verso quel tempo fosse stato tenuto lontano dal paese natale da interessi di molta importanza, siamo sicuri che essi si attaccheranno a questa circostanza, per dare una ragionevole spiegazione alla libertà goduta dal nostro giovinetto nel prestare per lungo tempo ad Aurelia le cure e i servigi che il suo amore gli consigliava.

Esempio. Se una persona si presentasse al Governo domandando un privilegio di anni 400 per eseguire il lavoro del Ledra ed in pari tempo chiedendo di essere autorizzato a stipulare contratti di vendita dell'acqua *in ragione* di austr. L. 5 alla settimana per ogni oncia Mil. d'acqua d'erogazione, certamente che il Governo accorderebbe un tale privilegio anche alle condizioni richieste, quando fosse stata negata ogni miglioria. Supposto che dopo quattro anni l'impresa vada *tanto bene, che dai bilanci dell'impresario* si rilevi che egli guadagna un profitto del 25 p. 0/0 sul capitale impiegato: in allora tutti sorgeranno lamentandosi, che l'impresario utilizzi di troppo, ed alcuni termineranno anche col dire che mangia il sangue dei poveri, benchè nessuno possa negare che i suoi campi rendano, con tutto il carico, assai più di prima. Altri diranno, che se l'impresa la avesse fatta lo Stato si pagherebbe il solo profitto ordinario del Capitale, per cui non sarebbero caricati che della tassa di una lira. E qui è duopo far conoscere, che lo Stato, le di cui entrate sono le tasse pagate da tutti i sudditi, non può per giustizia erogarne una parte per arricchire una sola Provincia, non essendo questo beneficio generale; ed invece fece benissimo a permettere che le Comuni della Provincia sieno domandate a prestarsi in questa impresa, con la proposta che le Comuni godenti dell'*acqua compensino* dappoi le altre del denaro anticipato ad imprestito lucroso. E si può anche far conoscere, alle *Comuni* che vengono in soccorso, quali vantaggi indiretti possono ritrarre da una produzione maggiore che daranno le terre delle Comuni vicine; poichè se per la irrigazione la pastorizia sarà portata ad un grado elevato di prodotti, questi saranno facilmente cambiati con il vino ed il grano degli altri Paesi conterminanti rialzando i loro generi pel maggior consumo, e dando i butirri ed che attualmente costano, perchè caricati dalle spese di un lungo viaggio.

Si raccomanda al Maestro di sviluppare bene questo esempio a' suoi uditori prima che vadano in consiglio a dar il voto.

Dott. Z.

Le fave considerate come prodotto preparatorio alla coltivazione del frumento.

La scarsezza dei raccolti del frumento, dove questo prezioso vegetabile si fa troppo spesso succedere a sè medesimo, senza i convenienti intervalli, fa sì che tutti studino con quale altro prodotto alternarlo vantaggiosamente. Il sig. Jamet, presidente del Comizio agricolo di Craon in Francia, consiglia, per molti motivi, a quest'uopo le fave. Questa pianta giova al nutrimento dell'uomo come dei bestiami, contenendo principii nutritivi fin più del frumento. Di più essa migliora il suolo e lo prepara ad altre coltivazioni e segnatamente ai cereali ed al frumento che domanda un suolo ben preparato. Questa leguminosa ritiene dall'atmosfera colle lunghe e copiose sue foglie il proprio nutrimento, a segno da arricchire il suolo invece di depauperarlo. Se ne può avere una prova in questa sperienza del famoso agronomo inglese Arturo Young, citato dal celebre Gasparin. Un ettaro di terra di fertilità media, senza concimazione, diede il primo anno 15 ettolitri e 7 decimi, il secondo 17 e 4, *il terzo 36 e 3 di fave, sempre senza concimazione*. Adunque il prodotto si era andato accrescendo per ciò che le piante aveano preso dall'atmosfera e lasciato nel suolo cogli avanzi delle radici e degli steli. Sovesciate al tempo della fioritura esse si possono, come i lupini, adoperare a miglioramento del suolo. Lo stesso Young, in un *terreno argilloso, ch'ei fece sprofondare ed emendare*, con 406 migliaja di chilogrammi di letame e 72 ettolitri di cenere di carbon fossile, raccolse 120 ettolitri di fave all'ettaro. Ora un ettolitro di fave equivale per valore nutritivo a 340 chilogrammi di fieno, sicchè 120 ettolitri, raccolto di un ettaro di terreno, equivalevano a 40,800 chilogrammi di fieno secco, od a circa *82 migliaja di libbre nostre*.

Ciò mostra, che bisogna ben concimare le fave: chè si trova il suo conto nel prodotto e poi si lascia il terreno ben disposto per il frumento. Convien notare, che le piante, le quali s'alimentano principalmente con i gas dell'atmosfera, ne assimilano una quantità proporzionale alla potenza della loro vegetazione; essendo le foglie quelle che approfittano dei principii fertilizzanti dell'atmosfera, per sè e per il suolo. Esercitando la concimatura una doppia ed utile influenza, il coltivatore errerebbe a farne risparmio; in questo caso la prodigalità è un'economia.

[illegible] annate in cui scarseggiano gli altri prodotti, possono essere un buon nutrimento per gli uomini che affaticano; ma in ogni caso farebbero che si risparmiassero le altre granaglie, per l'uso dell'uomo, adoperando questo legume all'ingrassamento degli animali e potendo produrre della carne *a più buon prezzo. Di più formando esse una eccellente* preparazione alla coltura del frumento, sarebbe assai più assicurato il raccolto di questo. Un terzo delle terre arative, in cui presentemente si semina il frumento, può essere destinato alla coltivazione del trifoglio, dell'erba medica, o delle fave, senza che il raccolto di quello diminuisca ed ottenendo di più degli ultimi prodotti che servirebbero ad aumentare i bestiami e la *massa* dei concimi. Anzi, siccome nei terreni argillosi, forti e tenaci l'erba medica ed il trifoglio non riescono bene e le fave sì, sarebbe il caso di coltivarvi queste ultime. Bisogna però seminarle in linee spaziate di 50 centim. onde poter sarchiare un pajo di volte.

Volendo ottenere del foraggio soltanto, si potrebbe, quando sono nate, seminare anche dell'avena. Le fave domandano due arature almeno, delle quali la prima profonda assai. Il raccolto compensa la spesa. Tale aratura si fa prima dell'inverno, affinchè i geli possano esercitare la loro azione sul terreno. Quando il terreno è asciugato si erpica per lungo e per traverso, poi si concima e si ara. La seminagione si fa in febbrajo o marzo. Le fave si possono anche seminare dopo spezzati i prati artificiali, o naturali. All'uscire delle fave si può dare un'erpicatura.

Le fave, massime nelle terre di natura silicea, sono attaccate da pidocchi, che si moltiplicano dapprima nella parte superiore della pianta. Allora va bene scapezzarle con una falcinola, perchè caduti a terra gl'insetti muojono. Bisogna visitare il campo di frequente, perchè altrimenti il male potrebbe divenire irremediabile.

Le fave si raccolgono quando il germe è nero ed allorquando le silique sono ancora verdi. Così si prevengono in parte i danni dei pidocchi, e le foglie, che formano un eccellente nutrimento per il bestiame, sono meglio conservate. Dopo la battitura le parti più grossolane delle foglie e degli steli si danno ai porci, il resto alle vacche, essendo questo un foraggio da preferirsi fino al buon fieno. Le fave come nutrimento per i bestiami sono eccellenti: poichè con un cibo ricco di principii alimentari, si può ottenere dalle vie digestive relativamente strette, un petto largo e profondo, dei muscoli sviluppati ed un ossatura leggera; com'è desiderabile per i buoi da macello; mentre i foraggi acquosi, o scipiti, allargano lo stomaco ed il ventre, restringono i polmoni, ingrossano lo scheletro assai e diminuiscono il peso dei tessuti muscolari ed adiposi.

Operazione da farsi sui prati durante questo mese.

Si disputa, se le talpe, nel mentre rendono assai incomodo lo sfalcio dei fieni coi cumuli che inalzano, e fanno anche perdere una parte del raccolto, non giovino d'altra parte rimovendo il suolo dei *prati naturali*, tutto coperto da una fitta rete di radici fra di loro intralciate.

Se durante questo mese si percorressero i campi, distendendo per bene le topinare e gettan-

---

Ma l'assistenza veramente assidua, fedele, inalterabile, e starei per dir macchinale, era quella di Michele e Cecilia. Aggravandosi il male come il medico avea predetto, ambedue furono invincibili nella risoluzione di non dare alcun riposo alle loro membra, di vegliar tutte le ore della notte e del giorno al letto dell'inferma, unendo le loro orazioni alle preci del Sacerdote, cercando cogliere gl'istanti in cui il male meno violento infieriva, per somministrarle alcun ristoro di bevanda o di cibo, e spiando gl'indizii precursori di qualche tregua.

Ma ecco che questi inaspettatamente, dopo due giorni dal grado massimo di peggioramento, parvero riprodursi men di rado e anche meno fallaci. Michele ed Astorre furono i primi ad abbandonarsi a un vago senso di speranza, che scosse il loro cuore come una rivelazione del cielo. Le donne erano state testimoni di più miglioramenti illusorii, per dedurre da quello di Aurelia dei lusinghieri prognostici. Ma visto, che a quei brevi intervalli di calma cominciava a succedere uno stato di reale e più durevole sollievo, aprirono anch'esse il cuore alla fede di una favorevole crisi. L'ultimo a contare su questi segni di una buona piega fu il medico, poichè la scienza procedendo sempre dietro viste di calcolo o diremo così materiali, non può mai contrarre, nè a ciò mira, la facoltà istintiva d'indovinare, che notasi spesso in chi ama e teme. Tuttavia a capo di un altro giorno la dottrina del degno professore potè finalmente attaccarsi ad alcuni irrecusabili argomenti di un esito felice; e cominciò esso pure a parlar di speranza. Si può credere come allora tutti, ajutati dal desiderio che in simili circostanze supplisce alla mancanza di un'assoluta credenza, ritenessero il pericolo indubbiamente trascorso; nè s'ingannarono. Il morbo perdeva sempre più di forza e dal punto in cui il vigore della vita pareva prendere il disopra in quella lotta lunga e terribile, i soccorsi naturali affrettarono l'opera della guarigione con efficacia meravigliosa.

Tutti respirarono e in tutti cessato quasi interamente quel timore che occupando l'anima ne fa trascurare ogni altro pensiero, cominciò a risorgere il sentimento della propria conservazione, spaventandosi l'uno per l'altro delle funeste conseguenze che sarebbero potute derivare dai travagli sofferti e da tante notti vegliate. Si consigliavano pertanto vicendevolmente a *risparmiarsi, a prendere ristoro* di cibo, a conceder riposo alle stanche membra, finchè convennero di dividersi le ore e le fatiche dell'assidua assistenza.

Una mattina di festa, che il povero Michele si era lasciato vincere straordinariamente dal sonno, il giovine de Comitibus venuto in sull'albeggiare, faceva notare a Cecilia seduta al capezzale dell'inferma uno strano color di rosa in cui apparivano suffuse le gote di Aurelia immersa ancora nel sonno. Quel vivo incarnato era veramente singolare; pareva il punto naturale di una carnagione prosperosa e florida. Era tanto tempo, che Astorre non aveva più veduto sul volto della fanciulla quel raggio di salute! Mentre i due si promettevano bene da quell'inaspettata apparenza di rinascente vitalità, l'inferma mandato un tenue sospiro dal petto dischiuse gli occhi, li volse intorno, e li fissò quindi sul volto di Astorre, aprendo nel tempo stesso le labbra a un sorriso sgombro da ogni ombra di mestizia. Il giovine sentì scorrersi dentro una dolcezza celeste. Credè un'istante di trovarsi in seno di quei sogni beati da cui una tanta delizia di affetto attingeva la sua anima, che non poteva non scorgervi un presentimento di felicità.

Ma quel suo tripudio misto di meraviglia si fece anche maggiore, quando una voce soave, solita a risuonare al suo orecchio come l'eco di una gioia perduta, prese a volgergli con accento calmo e riposato parole ripiene di tenerezza e di affetto. Era la voce di Aurelia: – Non mi avete abbandonata Astorre; siete proprio voi venuto apposta per darmi *la vita. Il Signore vi ha mandato finalmente*; mi è stata data questa consolazione di rivedervi, di starvi vicino, di parlarvi anche una volta.

— Sì, Aurelia.... rispondeva il giovine sempre più attonito, palpitante di gioja e di speranza, sì, sempre con voi, per non lasciarvi mai più.

— Nò, mio caro, non occorre vedete di farmi sperar tutto questo per sollevare il mio cuore oppresso da tante disgrazie...... Sono forte Astorre ad ascoltar tutto, sono pronta a qualunque sacrificio, mi vi sono preparata..... se sapeste! Ho guardato nella mia mente a tutti i mali che possono aspettarmi e mi sono rassegnata, e mi sento tranquilla..... Oh! non temete! Tutto è passato. Sto bene, amico mio; il Signore vuol *tenermi* in vita..... Forse perchè vi sono altri patimenti, ma il suo volere prima di tutto. Non sono più la stessa, sapete..... Mi sento coraggio

do sui tratti rimasti scoperti d'erba un po' di fiorume di fieno raccolto dai fienili, forse che l'opera delle talpe sarebbe più proficua che altro. I prati ricevono così una specie di lavorio assai utile. Bisogna però distendere quei cumuli prima che invecchino, divenendo in tal caso l'opera assai più difficile. Però erpicando con un forte erpice (friul. *gruppe*) il prato e concimando si potrebbe agevolare anche questa operazione. Ad ogni modo la stagione riesce opportuna per prestare queste cure ai prati e per rastrellarvi, dove ce ne sia, il muschio e gettarvi sopra le spazzature dei fienili, prima che l'erba cresca.

Erpicatura dei cereali in marzo.

Molti distinti agronomi pratici raccomandano di fare in questo mese ai cereali di semina autunnale una forte erpicatura coll'*erpice a denti di ferro*. Questo s'usa in più d'un paese; e si trova che, sebbene si sradichi così qualcheduna delle pianticelle di frumento, c'è un grande compenso nella assai più robusta vegetazione di quelle che restano. Nei terreni molto leggeri si può adoperare l'erpice di ferro.

Per convincersi, se questa pratica sia buona, e vedere se lo sia più o meno, secondo le varie circostanze, consigliamo i coltivatori a fare dei saggi comparativi in varii campi, di natura differente, concimati o no, erpicando alcuni solchi ed altri lasciandone intatti. Questi sono sperimenti, che non costano nulla e che possono avvantaggiare d'assai i raccolti. L'operazione deve farsi quando il suolo è bene asciugato.

NOTIZIE
DI AGRICOLTURA, ARTI, COMMERCIO, LETTERATURA ecc. ecc. ecc.

Effetti della trapiantagione delle piante da orto.

Ogni volta che un erbaggio da orto è trapiantato, la sospensione che ne nasce nella sua vegetazione ha per effetto di accelerarne il suo sviluppo. Così gli ortolani, onde costringere p. e. i cavoliflori a fare per tempo il loro gruppo, dopo averli seminati sulle ajuole calde, li trapiantano ancora giovani su altre ajuole calde, dove passano un mese, poi li trapiantano ancora prima di collocarli al loro luogo. Se la primavera fredda e calda non permette la seminagione sul luogo dei fagiuoli, si mettono questi legumi su di una ajuola tiepida assai spessi; e poi si trapiantano in piena terra a conveniente distanza, quando la temperatura esterna lo permette. Le piante non vengono così forti, come quelle dei fagiuoli seminati al loro posto; ma siccome non si mangiano nè gli steli, nè le foglie, ciò è indifferente. Ciò che importa, si è, che i fagiuoli trapiantati, e dicasi altrettanto dei piselli, danno il loro frutto per tempo ed assai abbondante. Altrettanto si fa coi fagiuoli e coi piselli, onde accelerarne la fioritura nell'estate, per mangiarli verdi prima che sieno sorpresi dal freddo.

Utilità del fungo vescia di cavallo.

In Inghilterra si adopera la polvere del fungo dei nostri prati cui chiamano altri vescia di lupo, altri vescia di cavallo [friul. *vesce di chiaval*] od i pezzi di esso per abbruciarli, onde far cadere col loro fumo in un'asfisia temporanea le api, che cascano dall'arnia e lasciano frattanto sottrarne il miele e la cera.

Basi di ferro, per conservare le spiche di grano in cumulo.

Onde conservare il frumento, senza che provi alcuna alterazione per l'umidità, lungo tempo prima di batterlo, in cumulo (friul. *in tasse, in mede*); e ciò sia per avere la comodità di batterlo in una stagione in cui non abbondino i lavori, sia per serbarlo sano in anni d'abbondanza e trarne suo pro in quelli di carestia; usano nei paesi occidentali una base di ferro a tre circoli concentrici, colla quale si preservano i cumuli [friul. *gerbiera*] anche dai topi e dall'umidità. Queste basi di ferro fuso, secondo si ha anche dal *Jour. d'agriculture pratique* del Belgio sono così formate. Tre circoli concentrici sono legati fra loro da raggi alterni e tenuti sospesi al disopra del suolo, da dieci sostegni per il cerchio maggiore esterno, da sei per quel di mezzo e da tre per l'interno minore. Questi sostegni portano ciascuno una campana, la di cui apertura guarda il basso, in modo, che nessun sorcio può arrampicarsi per entrare nel cumulo. Una lastra quadrata ed orizzontale sotto ciascun piede permette di stabilire la macchina su di un medesimo livello. I manipoli di frumento si dispongono colle spiche all'interno verso il centro in un cumulo di figura conica, al quale si fa una specie di berretto di paglia di segale, o di frumento per sgocciolare l'acqua. Così i grani si conservano per bene.

Macchina semplicissima per fare il butirro.

Si attacca ad un palo fisso una leva girevole di legno elastico abbastanza lunga, che si appoggia ad un altro palo. Questa leva può dal di fuori entrare per una finestra nella stanza dove si vuol fare il butirro. Alla pertica o leva si attacca lo stantuffo, o corpo mobile della zangola (friul. *pigne*) ed alla punta una cordicella, mediante la quale un uomo abbassa la leva e lo stantuffo. Abbassatolo, si lascia che s'innalzi colla forza dell'elasticità e poi prosegue collo stesso giuoco, senza fare molta fatica, finchè abbia finito. Questa macchina, di cui c'insegna l'uso il foglio irlandese *Irish Farmer's Gazzette*, è sì semplice, che ognuno, il quale fabbrichi butirro, può farsela da sè.

Ratafia di famiglia.

Costa poco ed è eccellente. In un vaso di terra di 10 litri se ne versano 3 d'acquavite. Alla stagione dei frutti vi si gettano ciliegie, prugne, albicocche, pesche ed altri frutti, massime assai maturi, frantumando la carne ed i noccioli. Terminata la stagione si spreme il tutto e sugli avanzi si versano due litri di vino spremendo di nuovo. Riposato il liquore lo si filtra nei sacchetti, vi si aggiunge un po di cannella, oppure delle foglie di pesco. Questo liquore, che si fa cogli avanzi del bruolo, riesce per le famiglie di assai comodo.

Ratafià di ciliegie.

Si prendono *ciliegie duracine*, che si frangono assieme agli ossi. A quattro chilogrammi si aggiungono 4 chilogrammi di *spirito di vino* di 22 gradi ed uno di zucchero bianco. Si tiene in infusione durante 30 giorni in un vaso chiuso. Poi si esprime la miscela, se la filtra e la si mette in bottiglie.

Spirito di fragole.

Si fa in questo modo. Si prendono 20 chilogr. di alcool a 22 gradi, 12 di fragole rimonde. Si fa macerare in un vaso chiuso durante un mese, si distilla, e s'aggiunge 12 chilogr. di zucchero e 10 di acqua distillata. Poi si mescola e si filtra.

Bevanda rinfrescativa facile, e poco costosa.

In un vaso pieno d'acqua di circa 10 litri, si metta una libbra di zucchero del più comune ed un pugno di fiori di cervogia [dial. friul. *urtizzons*; dial. ven. *bruscandoli*] e 5 a 6 foglie d'arancio e finalmente mezzo bicchiere d'aceto ordinario. Chiudasi il vaso con tela, lascisi macerare durante due giorni, si mescoli con un bastone una volta, o due al giorno. Si passi per un pannolino il liquido e si metta in bottiglia; avvertendo ch'esso spumeggia come lo Sciampagna.

Albero da zucchero gigantesco.

Il giornale *Scientific American* afferma, che trovasi nelle Sierras dell'America un albero, il quale s'innalza all'altezza di 400 piedi ed ha un enorme diametro. Esso distilla per i suoi pori un succo, il quale, cristalizzato, prende il nome di zucchero di pino. Questo è bianco come il più bel zucchero raffinato ed ha un sapore aromatico delizioso.

Nuova pianta arrampicante.

Una nuova pianta arrampicante d'origine cinese [*Wistavia consequana*] e di straordinaria grandezza venne ultimamente naturalizzata in Inghilterra. Le foglie di questa pianta coprono interamente una casa di due piani, compreso il cammino. Dei gran fiori di colore blù chiaro fanno bellissimo effetto fra le foglie d'un verde delicato della pianta.

Truogolo per i porci.

In Inghilterra, onde far mangiare i porci, che stanno in un medesimo porcile, senza che si nuocciano l'un l'altro ed in guisa che ognun di essi abbia il suo cibo, fecero un truogolo [friul. *laip*] comune. Questo è un vaso di forma circolare, diviso in compartimenti da trammezzi, che si attaccano soltanto all'orlo circolare del vaso ed al centro ad un perno comune. Questi truogoli sogliono farli di ferro fuso.

Spauracchi per le passere.

Per ottenere qualche effetto ed allontanare al possibile le passere dai seminati, il miglior modo di spauracchio è quello di formare con dell'argilla qualcosa che somigli agli uccelli da preda del paese, vestendoli con piume di gallina, o di colombo d'un colore che imiti quelle dell'uccello da preda. A quest'uso si possono adoperare anche delle patate grandi. Questi spauracchi si collocano frammezzo ai rami degli alberi.

---

ora. Parlatemi dunque liberamente .... Sentite Astorre; è inutile lusingarsi; con me, sempre con me, non potete stare; è una cosa naturale di cui non dobbiamo affliggerci. Siete venuto quando io ne avea proprio bisogno. Ora che mi sono guarita bisogna pensare a lasciarci.... Non vi scaccio già! .... Se voi vedeste il mio cuore! .... Ma eccomi al solito, a non creder mai che voi possiate legger chiaro nei miei affetti! Via dunque i dubbj! Sentite ora che volevo dirvi.

Dopo la metà di questo discorso i pensieri di Astorre si *smarrirono in un vago abbagliamento*, e non comprese più il significato delle parole, sebbene sentisse con tutta l'efficacia della persuasione, come da segni incontrastabili, che un cambiamento miracoloso era avvenuto in Aurelia e che essa aveva riacquistato l'intera sanità della mente. La gioja che in quell'istante lo comprendeva, facendo ostacolo alle parole, lo rendea muto ed estatico e si lasciava trasportare come da un dolce incanto da quelle inaspettate dimostrazioni della fanciulla. Cecilia anch'essa non osando interromperle, quasi temesse troncare il corso alla rinascente ragione, era rimasta attonita ed immobile, mentre un violento tripudio, rotto a quando a quando da qualche mesta idea, faceva in essa *forza* per irrompere.

Aurelia intanto seguiva: – Pensando a questo di essere stata vegliata da voi Astorre, una tranquillità e una sicurezza non mai provata mi scendono nel cuore. Capisco bene, che in voi è qualche cosa che vi fa prendere interesse per questa misera, e ciò per me è un tesoro inestimabile, perchè non abbia a chiamarmene *contenta* ..... – *Non sono più quella di* prima, Astorre, per pretendere a una sorte che non poteva toccarmi..... Dunque una certa affezione voi l'avete per me, amico mio; questo mi basta. Quando i casi della vita vi terranno lontano.... Quando vostro padre vorrà farvi felice con l'amore di una giovinetta degna di voi e della vostra casa, fate che *io sia certa, che non è tutto finito per me nel vostro* cuore; ditemi che penserete qualche volta a me, che mi riguarderete come la povera creatura, la quale volgeva al Signore le sue orazioni per quelli che le usarono carità e le portarono affezione.

Qui rivolta a Cecilia: – Voi siete mia madre le disse, state certa che tutto che avete fatto per me l'ho *proprio scritto dentro* e *non lo dimenticherò* mai.... Vi amerò sempre; amerò tutti .... e Michele!

— Egli dorme, figlia mia, le rispose la donna. Ha tanto patito! Ha bisogno di un po' di riposo!

— Poveretto! Povero mio fratello! Ha fatto tanto per me! Mio Dio, ho il cuore pieno di gratitudine e mi pare che non mi basti per riconoscere tutti quelli cui *sono obbligata*. E *l'altra?... Come si chiama?...* Ne ho quasi scordato il nome.

— Marta!

— Oh! sì, Marta! .... Oh! che cosa ho io fatto di bene per meritar questo amore che mi circonda. La rivedrò! Voglio riveder tutti! Intanto voi, madre mia ..... vi chiamerò sempre così ... . Voi potete udir ciò che volevo *dire ad Astorre*. Quello che volevo dirgli è che io l'amerò sempre,... che io l'amerò Astorre, pel primo dopo Dio, che ti amerò con tutta la forza del mio cuore, che te solo amerò con trasporto, con frenesia, che il tuo nome e la tua memoria saranno per me sacri, che nessun' altra passione entrerà mai nel mio cuore, contenta di te che hai compatito alla mia miseria, di te che hai pregato per vedermi guarire, che sarai lieto di sapermi felice.

A queste parole il *giovine non potendo più* contenersi, o a meglio dire la sua gioja vincendola sopra la meraviglia: – T'amo Aurelia, proruppe con tutto l'abbandono della passione, t'amo come tu m'ami; tu sarai mia, vivremo insieme; insieme felici, insieme in un' estasi di celesti delizie.

— No, Astorre .... non dite questo! Non mi parlate così .... Voi mi fate male .... Sono debole ancora! Vi amo! Vi amo immensamente; non mi lusingate con una felicità che non può essere più per me.

— Aurelia! .... Il Signore ti ha tolta ai dolori del passato perchè ti si preparano le gioje che abbiamo insieme sperate! Oh! credi al mio amore e alla tua felicità.

La fanciulla non rispose, le si staccò dalle ciglia una lagrima e rimase come rapita col volto irradiato d'una soave ilarità. Astorre la guardava assorto. Cecilia con la testa inchina pareva immersa in una profonda meditazione.

In quell'istante Michele destandosi interrompeva un *sogno* spaventoso che gli avea lasciato nel cuore la sinistra impressione di un reale sgomento.

(*continua*)

Mezzi per allontanare le mosche.

Bisogna spandere nelle stanze e nelle stalle del fumo di foglie di *zucca secca*, che si brucia sui carboni ardenti, avendo cura prima di cavar fuori, se vi sono, gli uccelli ed altri animali. — L'olio di alloro caccia pure le mosche. Si può con esso aspergere i mobili, le porte ec. Così l'*Agriculture*.

Pomata per le spaccature delle labbra.

Si prendono parti uguali di butirro di cacao e di cera bianca, si fa liquefare ad un dolce calore in due parti d'olio di mandorle dolci, si agita la miscela e vi si aggiungono alcune gocciole d'olio essenziale di rose per aromatizzare.

Conservazione dei monumenti.

Un sig. Rochas francese trovò modo di preservare dalle alterazioni prodotte dall'atmosfera gli ornati architettonici e le statue di carbonato di calce, rendendolo un silicato di calce mediante un bagno liquido esterno; che non altera punto i contorni i più delicati di quegli ornamenti. Questa invenzione si sperimentò già su parecchi lavori della Chiesa di Notre-Dame di Parigi.

Un monumento ad Oliviero de Serres.

In Francia si aprirono delle associazioni per innalzare un monumento, a Villeneuve nel Viennese, ad *Oliviero de Serres*, celebre agronomo, che visse dal 1539 al 1619 e lasciò un celebre scritto col titolo *Théâtre de l'agriculture et mesnage des champs*. Giovanni de Serres, suo fratello è pure nominato come storico. Uno scultore compatriotta del grande agronomo, il sig. *Hebert* s'incaricò di fare la statua, che deve avere 6 metri di altezza e fondersi in bronzo. La Francia avea già reso un pari onore a *Dombasle*, la di cui statua fu eretta in una piazza di Nancy. In quel paese si va sempre più conoscendo l'importanza dell'industria agricola e si procura di onorarne i cultori più zelanti.

Escursioni istruttive.

I professori di scienze naturali in Francia ebbero l'anno scorso incombenza di recarsi coi loro allievi a fare delle escursioni campestri, principalmente per la botanica, onde applicare così i loro studii sedentari.

Battelli, che vanno con un vapore misto, composto di vapore d'acqua e di vapore d'etere.

Secondo si legge nel *Corriere di Marsiglia*, il sig. *Du Trembley* trovò un modo assai ingegnoso per risparmiare, nei navigli mossi dal vapore, molto combustibile e per ottenere altri vantaggi ancora. La sua macchina è messa in moto da due vapori, d'acqua e d'etere solforico, che lavorano isolatamente, senza mescolarsi, ciascuno in uno dei due cilindri. La condensazione del vapore d'acqua s'opera mediante la vaporizzazione dell'etere solforico, e la condensazione del vapore di quest'ultimo mediante una corrente d'acqua di mare, che raffredda incessantemente la superficie del vaso condensatore nel quale arriva questo vapore scappando dal cilindro. Queste due condensazioni s'operano in vaso chiuso e delle pompe d'estrazione riportano i liquidi ciascuno nel loro generatore particolare, sicchè sono alternativamente vaporizzati e condensati. Essi servirebbero indefinitamente, se fosse possibile di essere così esatti nelle proporzioni da evitare ogni perdita. Un grande vantaggio, oltre al risparmio della metà del combustibile, si è quello di diminuire l'incrostazione delle caldaje; poichè viene introdotta in esse di nuovo l'acqua già calda e distillata, che non fa altri depositi di materie solide.

Il principio sul quale è fondata questa macchina, si è quello di condensare il vapore d'un liquido mediante la vaporizzazione d'un altro, il di cui punto d'ebollizione è ad una temperatura più bassa. Con tal mezzo si approfitta parecchie volte del calore fornito dal focolare facendolo passare successivamente in diversi vapori. Così p. e. si potrebbe condensare il vapore d'acqua producendo del vapore di cloroformio, questo producendo vapore d'etere solforico, e quest'ultimo producendo vapore d'etere idroclorico. Le diverse temperature, alle quali bollono questi liquidi, rendono la cosa possibile.

Un tubo di gutta-percia

della lunghezza di 1500 metri, venne costruito dal sig. *John Taylor* senza alcuna giuntura. *Si ha mai pensato, che i tubi di gutta-percia potrebbero servire ad agevolare l'irrigazione montana?*

Elettricità che si sviluppa dalle macchine in movimento.

Dalle correggie di gutta-percia, o di cuojo, mediante le quali si opera il moto continuo in varie macchine, si sviluppa una grande quantità d'elettricità. Un fisico fece il seguente curioso sperimento. Isolatosi dal suolo, ponendosi sopra uno sgabello dai piedi di vetro, si toccava con un bastoncello di ferro tenuto in mano una correggia in movimento; e col dito dell'altra mano accendeva il gas che usciva da un beccuccio.

Cotone in Algeria.

Sembra, che in Algeria si cominci ad estendere la coltivazione del cotone. Nel 1851 non se ne piantarono che 2 o 3 ettari, nel 1852 già 20 e nel 1853 circa 700.

Ambra gialla in Curlandia.

Si è scoperto ultimamente uno strato contenente questa resina fossile sulle rive d'un fiumicello, che mette nel golfo di Riga. Se ne trovarono molti pezzi ed assai trasparenti.

Dal più al meno.

Il sultano del *Darfur*, paese confinante coll'alto Egitto, per mezzo del quale fa il suo commercio coll'Europa, è chiamato con questi pomposi nomi: *L'ospite per eccellenza, il consiglio di tutti, il più illustre sultano dei Popoli arabi e non arabi.* Dispone della vita e delle sostanze de' suoi Popoli. Quando comparisce in pubblico ha sempre il viso coperto, onde non abbagliare gli sguardi del suo Popolo col suo splendore e la sua maestà. Nessuno può dirizzargli direttamente la parola. Un ufficiale, che gli sta dallato, gli dice occorrendo: *Il tale ti saluta inginocchiato ecc.* Se il sultano starnuta, quelli che l'attorniano devono imitarlo; se sputa, i suoi servitori sono obbligati d'asciugare colle loro mani i reali sputi. Se durante una passeggiata casca da cavallo, coloro che lo accompagnano devono fare altrettanto. Dei colpi di bastone punirebbero chi commettesse il delitto di Stato di non cascare come sua maestà. È naturale, che il sultano del Darfur si creda qualcosa d'infallibile.

(Articolo Comunicato)

Palma 28 febbrajo 1854.

Un monumento esisteva in questo Regio Duomo, l'altare maggiore, eretto già due secoli da una confraternita, il di cui scopo è lo splendore e la maestà del culto. Era esso di un gusto secentistico sì, ma che faceva mostra della pietà e della concordia dei *cittadini di quel tempo*, i di cui eredi non tralignano da quei principii che vennero dai padri benemeriti istituiti. Con vandalica prepotenza si distrusse questo monumento, si sconobbero i diritti della benemerita cooperazione, si dispersero le più solenni ed auguste memorie, ed a tutto ciò si ottenne sanzione. Ebbene; sia. Ma che quest'operato ottenga *le lodi di un petulante* in un sonetto pubblicato in Udine nella tipografia Trombetti - Murero, in cui si calpestano le regole della prosodia, della grammatica, dell'ortografia e del buon senso, e che sotto questo aborto sieno poste le parole: *in segno di vera esultanza, la popolazione*, non è da noi, soli rappresentanti questa popolazione, possibile che si soffra. Protestiamo perciò e contro il sonetto, che non è l'interprete della volontà del Popolo, e contro le lodi con superlativi sperticati, a noi venuti dalla servitù di Spagna, date ai fabbricieri, e contro gli elogi ad un artefice mediocre, che non li agogna; e dichiariamo solennemente, che l'altare prima esistente era altare, non *ruderi informi*, che ora non si è fatto che una mensa con meschinità di mezzi, quindi con grettezza di esecuzione, e che malamente si chiama *una popolazione* ad applaudire ciò che meriterebbe severamente censurato.

I rappresentanti la popolazione di Palma.

CARLOTTA LOVARIA PANIGAI

Anche oggi siamo chiamati ad adempiere un officio doloroso; anche oggi una sventura domestica *richiama sulle nostre labbra la parola della commemorazione e del dolore.* Avviene spesso volte che la stampa si faccia organo di elogi convenzionali sulla tomba di persone troppo ricche o troppo forti, per non avere il diritto di essere adulato anche dopo morte. Al contrario vi sono delle esistenze che si esauriscono nella solitudine, e che preziose di *affetti* e di *virtù casalinghe meriterebbero* assai meglio di venir raccomandate alla memoria dei loro superstiti.

Carlotta dei nobili Lovaria ha cessato di vivere il 26 febbrajo p. p. dopo breve e tormentosa malattia. Nè la scienza co' suoi mezzi, nè le sollecitudini dei parenti, nè le preghiere delle sorelle hanno bastato a riscattarla. Era proprio segnato che non dovesse compiere il trentesimo anno della sua vita, nè il decimo mese del suo matrimonio col conte Girolamo de Panigai. Nata in una posizione che pareva dovesse prometterle un avvenire felice e scevro di fastidii, ella ha incontrato, ancor giovine, di quegli affanni che lasciano tracce profonde e incancellabili nel cuore d'una donna. Ciò non ostante, le sue annegazioni, le sue rassegnazioni erano state a livello delle sofferenze, e quindi abbastanza valide per *confortarla* nelle speranze dell'avvenire.

Fornita d'un'educazione lodevole, del corpo avvenente, schietta di modi, operosa e intelligente, ella possedeva le qualità necessarie per riescire una buona direttrice di casa, una compagna affettuosa, una tenera madre. Fortunate le femmine che sanno distinguersi da questi tre lati, in cui si compendia tutta la somma dei loro meriti e delle loro ricompense!

Raccomandiamo Carlotta Lovaria Panigai alla memoria delle anime buone, alle preghiere delle sue amiche e coetanee, a tutti quelli che non ponno a meno di veder sfrondarsi l'albero della gioventù e della bellezza, senza riceverne un'impressione di soave ed affettuosa malinconia.

COMMERCIO

Udine 3 marzo. — L'ultima quindicina di febbrajo i prezzi medii delle granaglie sulla piazza di Udine furono i seguenti: *Fromento* a. l. 23. 10 allo stajo locale (mis. met. 0,731591); *Granturco* 17. 19; *Segale* 15. 08; *Avena* 11. 09; *Orzo* brillato 38. 95; *Miglio* 16. 00; *Saraceno* 13. 35; *Fagiuoli* 24. 28; *Sorgorosso* 7. 57; *Lupini* 8. 52; *Fave* 26. 00; *Vino* ad a. l. 56. 00 al conzo locale (mis. metr. 0,793045).

CORSO DELLE CARTE PUBBLICHE IN VIENNA

	1 Marzo	2	3
Obblig. di Stato Met. al 5 p. 0/0	86 1/8	84 3/4	84 3/4
detto dell'anno 1851 al 5 »	—	—	—
dette » 1852 al 5 »	—	—	110
detto » 1850 reluib. al 4 p. 0/0	—	—	—
d. tto dell' Imp. Lom.-Veneto 1850 al 5 p. 0/0	—	—	—
Prestito con lotteria del 1834 di fior. 100	213 1/2	211	208 3/4
detto » del 1839 di fior. 100	123 1/4	118	118 3/4
Azioni della Banca	1221	1216	1201

CORSO DEI CAMBJ IN VIENNA

	1 Marzo	2	3
Amburgo p. 100 marche banco 2 mesi	98 3/4	99 1/2	99
Amsterdam p. 100 fiorini oland. 2 mesi	—	—	112
Augusta p. 100 fiorini corr. uso	132 1/2	133 1/2	138 1/2
Genova p. 300 lire nuove piemontesi a 2 mesi	154	—	—
Livorno p. 300 lire toscane a 2 mesi	—	—	—
Londra p. 1. lira sterlina (a 2 mesi	—	—	—
Londra p. 1. lira sterlina (a 3 mesi	12. 57	13:	13:
Milano p. 300 L. A. a 2 mesi	129	130	130 1/2
Marsiglia p. 300 franchi a 2 mesi	156 1/2	—	157 1/2
Parigi p. 300 franchi a 2 mesi	156 7/8	157 1/2	157 3/4

CORSO DELLE MONETE IN TRIESTE

		1 Marzo	2	3
ORO	Zecchini imperiali fior.	6. 5 a 6	6. 8	6. 8
	» in sorte fior.	—	—	—
	Sovrane fior.	17. 40	—	—
	Doppie di Spagna	—	—	—
	» di Genova	39. 57	—	—
	» di Roma	—	—	—
	» di Savoja	—	—	—
	» di Parma	—	—	—
	da 20 franchi	10.12a14 1/2	10. 18	10. 12 a 10. 18
	Sovrane inglesi	—	—	—

		1 Marzo	2	3
ARGENTO	Talleri di Maria Teresa fior.	—	2. 43	2. 42 1/2
	» di Francesco I. fior.	—	2. 43	2. 42 1/2
	Bavari fior.	2. 35	2. 37	2. 37 3/4
	Colonnati fior.	2. 50	2. 51 1/2	2. 51
	Crocioni fior.	—	—	—
	Pezzi da 5 franchi fior.	2. 32	2. 33 1/2	2. 33 1/2
	Agio dei da 20 Carantani	29 3/4 a 29	30 1/8 a 30 1/2	31 a 30 5/8
	Sconto	8 a 8 1/4	8 a 8 1/4	8 a 8 1/4

EFFETTI PUBBLICI DEL REGNO LOMBARDO-VENETO

	VENEZIA 27 Febbrajo	28	1 Marzo
Prestito con godimento 1. Dicembre	—	—	—
Conv. Vigl. del Tesoro god. 1. Nov.	—	—	—

Tip. Trombetti - Murero.

Luigi Murero Redattore.